

Số: 06/KH-HĐND

Phường Lê Ích Mộc, ngày 30 tháng 9 năm 2025

KẾ HOẠCH

**Giám sát “Công tác quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm”
trên địa bàn phường năm 2025**

Căn cứ Luật Tổ chức chính quyền địa phương số 72/2025/QH15;

Căn cứ Luật Hoạt động giám sát của Quốc hội và Hội đồng nhân dân số 87/2015/QH13;

Căn cứ Nghị quyết số 594/NQ-UBTVQH15 ngày 12 tháng 9 năm 2022 của Ủy ban Thường vụ Quốc hội về hướng dẫn hoạt động giám sát của Hội đồng nhân dân, Thường trực Hội đồng nhân dân, Ban của Hội đồng nhân dân, Tổ đại biểu Hội đồng nhân dân và đại biểu Hội đồng nhân dân;

Thực hiện Nghị quyết số 19/NQ-HĐND, ngày 22/8/2025 của Hội đồng nhân dân phường về việc thành lập Đoàn giám sát chuyên đề của Hội đồng nhân dân phường về “Công tác quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm” trên địa bàn phường (sau đây viết tắt là Đoàn giám sát), Đoàn giám sát xây dựng kế hoạch triển khai thực hiện cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Mục đích

- Nhằm đánh giá thực trạng công tác quản lý nhà nước và việc chấp hành các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn phường.
- Làm rõ kết quả đạt được, hạn chế, khó khăn, vướng mắc, nguyên nhân và trách nhiệm của các cơ quan, đơn vị, cá nhân liên quan trong quá trình tổ chức thực hiện.
- Kiến nghị, đề xuất giải pháp nhằm nâng cao hiệu quả công tác quản lý, góp phần bảo vệ và nâng cao sức khỏe Nhân dân.

2. Yêu cầu

- Việc tổ chức giám sát bảo đảm đúng quy định của Luật Hoạt động giám sát của Quốc hội và Hội đồng nhân dân năm 2015 và các văn bản có liên quan.
- Thực hiện dân chủ, khách quan, công khai, minh bạch, đúng trung tâm, trọng điểm, tránh hình thức và phù hợp với tình hình thực tế của địa phương.

- Không làm ảnh hưởng đến hoạt động bình thường của các cơ quan, đơn vị, tổ chức, cá nhân chịu sự giám sát.

II. NỘI DUNG GIÁM SÁT

- Công tác lãnh đạo, chỉ đạo, tổ chức thực hiện các quy định của pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tình hình cấp phép đối với các cơ sở đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm, kí cam kết của các cá nhân, hộ kinh doanh về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, quản lý giấy phép, cam kết kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố.

- Công tác tuyên truyền, phổ biến, giáo dục pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm cho Nhân dân và các cá nhân, hộ sản xuất, chế biến, kinh doanh.

- Công tác kiểm tra, xử lý vi phạm và kết quả khắc phục sau kiểm tra.

- Trách nhiệm của UBND phường, Trạm y tế, các Tổ dân phố trong quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Trách nhiệm của các cá nhân, tổ chức trong việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Những khó khăn, vướng mắc, kiến nghị, đề xuất.

III. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHẠM VI GIÁM SÁT

1. Đối tượng: UBND phường; Các trường học có bếp ăn tập thể và tổ chức ăn bán trú cho học sinh; các đơn vị quản lý chợ; các cơ sở, cá nhân sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống.

2. Phạm vi: Trên địa bàn phường trong năm 2025.

IV. THÀNH PHẦN ĐOÀN GIÁM SÁT

Theo Nghị quyết số 19/NQ-HĐND, ngày 22/8/2025 của Hội đồng nhân dân phường về việc Thành lập Đoàn giám sát chuyên đề của HĐND phường về “Công tác quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm” trên địa bàn phường.

V. THỜI GIAN, HÌNH THỨC GIÁM SÁT

1. Thời gian

Dự kiến từ ngày 07/10 đến ngày 31/10/2025.

2. Hình thức

- Tổ chức hội nghị triển khai kế hoạch giám sát, chương trình làm việc.

- Làm việc với các đơn vị được giám sát.

- Khảo sát thực tế tại một số chợ, trường học, cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống trên địa bàn phường.

VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

- Giao Thường trực HĐND triển khai các nội dung theo kế hoạch.
- Giao Ban Văn hóa - Xã hội HĐND phường chủ trì tham mưu triển khai thực hiện các nội dung.
- Đề nghị UBND phường và các trường học, đơn vị, tổ chức có liên quan chuẩn bị báo cáo, hồ sơ, tài liệu, tạo điều kiện cho Đoàn giám sát hoàn thành nhiệm vụ./.

Nơi nhận:

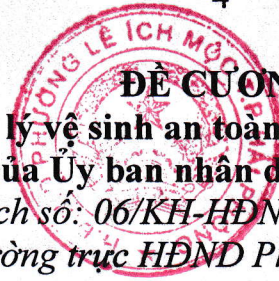
- TT. HĐND thành phố (để b/c);
- TT. Đảng ủy (để b/c);
- TT. HĐND- UBND- UBMTTQ Việt Nam phường;
- Các Ban HĐND phường;
- Các thành viên Đoàn giám sát;
- Các tổ chức, cá nhân có liên quan;
- Lưu: VT.

**TM. THƯỜNG TRỰC HĐND
CHỦ TỊCH**



Trịnh Quang Trường





ĐỀ CƯƠNG

Báo cáo công tác quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn phường của Ủy ban nhân dân phường

*(Kèm theo Kế hoạch số: 06/KH-HĐND ngày 30 tháng 9 năm 2025
của Thường trực HĐND Phường Lê Ích Mộc)*

I. Công tác chỉ đạo, triển khai thực hiện công tác quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm

1. Các văn bản chỉ đạo:

- Việc quán triệt, triển khai các văn bản chỉ đạo của cấp trên về an toàn vệ sinh thực phẩm tại địa phương.
- Việc cụ thể hóa các văn bản chỉ đạo của cấp trên thành các văn bản chỉ đạo, hướng dẫn thực hiện pháp luật về an toàn vệ sinh thực phẩm tại địa phương.
- Việc phổ biến, tuyên truyền pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn phường.

2. Tổ chức bộ máy, phân công trách nhiệm:

- Cán bộ, nhân viên phụ trách an toàn thực phẩm.
- Sự phối hợp giữa các cơ quan, đơn vị trong việc tham mưu với UBND phường thực hiện công tác quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn.

3. Việc bảo đảm nguồn lực:

- Trang thiết bị, phương tiện kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm.
- Kinh phí bố trí cho công tác đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trên địa bàn (cho công tác tuyên truyền, kiểm tra, xử lý...).

II. Tình hình công tác quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm và kết quả thực hiện

1. Thống kê các cơ sở trên địa bàn:

- Số lượng các chợ, các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể trên địa bàn *(Phân loại theo quy mô: tổ chức lớn, vừa, nhỏ, cá nhân kinh doanh)*
- Số cơ sở được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, số cơ sở được ký cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm trên tổng số cơ sở.
- Số lượng cá nhân sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm theo các lĩnh vực, mặt hàng.

2. Công tác tuyên truyền, phổ biến pháp luật:

- Các hình thức tuyên truyền, số lượt tuyên truyền.
- Các nội dung trọng tâm đã triển khai.

3. Công tác kiểm tra, giám sát:

- Số cuộc kiểm tra, giám sát định kỳ, đột xuất đã thực hiện (nếu có).
- Số cơ sở được kiểm tra, tỷ lệ so với tổng số cơ sở.
- Nội dung kiểm tra (*nguồn gốc nguyên liệu, quy trình chế biến; điều kiện vệ sinh, nhãn mác, hạn sử dụng...*).
- Kết quả kiểm tra (*số cơ sở đạt yêu cầu, số cơ sở vi phạm, mức độ vi phạm, các hình thức xử lý vi phạm...*).

4. Công tác phòng, chống ngộ độc thực phẩm:

- Số vụ ngộ độc xảy ra trên địa bàn (nếu có).
- Công tác xử lý, khắc phục, hỗ trợ nạn nhân (nếu có).
- Bài học kinh nghiệm.

5. Công tác phối hợp liên ngành:

- Với Sở Y tế, các phòng, ban đơn vị thuộc sở, Trung tâm Y tế dự phòng, Đội quản lý thị trường khu vực, thành phố...
- Hiệu quả phối hợp, những tồn tại, hạn chế (nếu có).

III. Đánh giá chung

1. Kết quả đạt được:

- Về vai trò, trách nhiệm của các cơ quan quản lý nhà nước, các trường học, Tổ quản lý, đơn vị quản lý các chợ...
- Về nhận thức của các cơ sở, cá nhân chế biến, sản xuất, kinh doanh.
- Về việc duy trì không xảy ra ngộ độc thực phẩm, mất an toàn vệ sinh thực phẩm trên địa bàn.

2. Hạn chế, khó khăn:

- Về các quy định của pháp luật, hướng dẫn của các cơ quan cấp trên.
- Về các nguồn lực: cán bộ, nhân viên được đào tạo đúng chuyên ngành, chuyên sâu, về trang thiết bị phục vụ công tác kiểm tra, giám sát.
- Về ý thức chấp hành của các tổ chức, cá nhân cũng như nhận thức của người dân về vệ sinh an toàn thực phẩm.

IV. Kiến nghị, đề xuất

1. Đối với cơ quan cấp trên

2. Đối với Đảng ủy, HĐND, Thường trực HĐND phường

ĐỀ CƯƠNG**Báo cáo công tác quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn phường
các trường học có bếp ăn tập thể**

*(Kèm theo Kế hoạch số: 06/KH-HĐND ngày 30 tháng 9 năm 2025
của Thường trực HĐND Phường Lê Ích Mộc)*

**1. Công tác lãnh đạo, chỉ đạo, triển khai thực hiện công tác quản lý vệ
sinh an toàn thực phẩm**

- Việc ban hành kế hoạch, văn bản chỉ đạo về bảo đảm vệ sinh ATTP trong trường học.
- Việc triển khai các văn bản chỉ đạo của cấp trên về bảo đảm an toàn VSTP trong trường học.

2. Điều kiện bảo đảm an toàn VSTP

- Cơ sở vật chất bếp ăn (khu sơ chế, khu chế biến, khu chia thức ăn, kho bảo quản).
- Trang thiết bị, dụng cụ chế biến, bảo quản thực phẩm.
- Nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm; hợp đồng cung cấp thực phẩm; kiểm tra chất lượng nguyên liệu đầu vào.

3. Công tác tổ chức thực hiện

- Quy trình chế biến, chia suất ăn, vận chuyển thức ăn.
- Việc lưu mẫu thức ăn, nhật ký bếp ăn.
- Trang bị bảo hộ lao động cho nhân viên bếp ăn, khám sức khỏe định kỳ.

4. Công tác kiểm tra, giám sát, xử lý vi phạm

- Tần suất, nội dung kiểm tra nội bộ của nhà trường.
- Việc phối hợp với cơ quan y tế, Ban Chỉ đạo vệ sinh ATTP phường trong kiểm tra, giám sát.
- Các vi phạm đã phát hiện và biện pháp xử lý.

5. Công tác tuyên truyền, giáo dục

- Hoạt động tuyên truyền kiến thức về vệ sinh ATTP cho giáo viên, phụ huynh, học sinh.
- Tập huấn, bồi dưỡng nghiệp vụ cho nhân viên bếp ăn.

6. Tồn tại, hạn chế và nguyên nhân

- Khó khăn, vướng mắc.
- Nguyên nhân chủ quan, khách quan.

7. Kiến nghị, đề xuất

**ĐỀ CƯƠNG**

**Báo cáo công tác quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn phường
các trường học tổ chức ăn bán trú cho học sinh**
(Kèm theo Kế hoạch số: 06/KH-HĐND ngày 01 tháng 10 năm 2025
của Thường trực HĐND Phường Lê Ích Mộc)

I. Khái quát chung

- Thông tin chung về nhà trường:
- + Tên trường, địa chỉ, quy mô lớp học.
- + Tổng số học sinh, số học sinh ăn bán trú hằng ngày.
- Cơ sở vật chất:
- + Tình trạng nhà ăn/phòng ăn cho học sinh.
- + Việc lưu mẫu thức ăn.

II. Công tác quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm**1. Nguồn cung cấp suất ăn**

- Đơn vị, doanh nghiệp cung cấp suất ăn; hồ sơ hợp đồng.
- Quy trình kiểm tra nguồn gốc, hóa đơn chứng từ, chứng nhận an toàn.

2. Quy trình lưu mẫu thực phẩm

- Việc thực hiện lưu mẫu thực phẩm theo quy định.
- Biện pháp bảo quản thực phẩm.

3. Nhân sự tham gia phục vụ ăn bán trú

- Số lượng nhân viên cấp dưỡng.
- Tình trạng khám sức khỏe định kỳ, giấy xác nhận kiến thức vệ sinh

ATTP.

4. Công tác kiểm tra, giám sát nội bộ

- Ban Giám hiệu, bộ phận y tế trường học kiểm tra định kỳ, đột xuất.
- Ghi chép sổ theo dõi vệ sinh ATTP.
- Phối hợp với phụ huynh, y tế phường trong giám sát bữa ăn.

5. Công tác tuyên truyền, giáo dục

- Tuyên truyền cho học sinh về vệ sinh ATTP, thói quen ăn uống hợp vệ sinh.
- Trao đổi thường xuyên với cha mẹ học sinh về chất lượng bữa ăn bán trú.

III. Kết quả đạt được

- 100% thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng, có hợp đồng, hóa đơn chứng từ.
- Nhân viên cấp dưỡng được tập huấn và khám sức khỏe định kỳ.

- Không xảy ra ngộ độc thực phẩm hay sự cố vệ sinh ATTP.
- Bữa ăn bán trú đảm bảo dinh dưỡng, an toàn cho học sinh.

IV. Tồn tại, hạn chế

- Cơ sở vật chất, phòng ăn tập trung còn hạn chế ...
- Công tác tuyên truyền đến phụ huynh còn chưa thường xuyên.

V. Phương hướng, nhiệm vụ

- Tiếp tục thực hiện nghiêm các quy định của pháp luật về vệ sinh ATTP.
- Nâng cao chất lượng bữa ăn, đa dạng thực đơn, cân đối dinh dưỡng.
- Tăng cường tập huấn cho nhân viên cấp dưỡng.
- Thường xuyên kiểm tra nội bộ, phối hợp với cơ quan y tế trong công tác giám sát.

- Từng bước trang bị đầy đủ cơ sở vật chất phục vụ bữa ăn bán trú.

V. Kiến nghị, đề xuất